**Bettelman pudding**

 **Pour 10 Croquants-Gourmands**

**La pâte à bettelman :
- 300 g de** [**pain**](https://recettes.de/pain) **rassis (1)**
**- 500 g de lait (½ écrémé pour moi) (2)**
**- 150 g de crème (2)**
**- 160 g de sucre**
**- 10 g de Maïzena ©**
**- 1 cas de** [**cannelle**](https://recettes.de/cannelle)
**- ¼ de càc de** [**vanille**](https://recettes.de/vanille) **en poudre**
**- 15 g de liqueur des griottines**Couper le pain en petits dés.Faire chauffer le lait et la crème et verser sur le pain.
Je me suis servi du batteur K pour écraser le pain.
Lorsque le pain est en purée ajouter le sucre, la Maïzena ©, la cannelle,
les œufs, la vanille et la liqueur.
Mélanger intimement (pour moi avec le fouet). Réserver.

**Le gâteau :
- 2** [**pommes**](https://recettes.de/pomme) **(3)**
**- 30 g de beurre**
**- 100 g de** [**griottines**](https://recettes.de/griottines) **(4)**
**- 40 g de** [**chapelure**](https://recettes.de/chapelure) **de pain**
**- Sucre glace**

**1 moule à manqué de 24 cm de Ø**
**Préchauffage du four à 190°C** 

Éplucher, épépiner et couper les pommes en dés.
Faire fondre le beurre dans une poêle et ajouter les dés de pommes.
Les laisser cuire pendant une dizaine de minutes en remuant jusqu'à ce qu'elles soient fondantes.
Ajouter les griottines (4).
Hacher grossièrement le chocolat.
Incorporer dans la pâte, les pommes et le chocolat.
Beurrer le moule et le saupoudrer avec la moitié de la chapelure.
Verser la pâte et recouvrir du reste de chapelure.
Enfourner pendant une heure.
Laisser tiédir un peu avant de démouler sur le plat de service et de laisser refroidir.
Croiser quelques bandelettes de papier sur la surface du gâteau.
Saupoudrer de sucre glace et retirer délicatement le papier.
Déguster à température ambiante.